

## NOTRE MENU À 34€90

**Le foie gras de canard «IGP Sud Ouest»**  
Au torchon, mi-cuit, focaccia et fruits d'été.

**Le maigre «Corse»**  
En tartare à la vanille, salade fenouil mojito.

**Les 6 Huîtres de la Famille Causse**  
Condiment échalote / Nashi /  
citron vert / coriandre.

\*\*\*

**Nos plats**  
Au choix.

**Nos incontournables**  
Au choix.

\*\*\*

**Chèvre fermier ou dessert au choix.**

## SURPRISE EN 5 SERVICES

46€

Pré entrée



Entrée



Poisson

ou

Viande



Fromage



Dessert

Découvrez l'univers de notre chef !  
Possibilité d'accord mets et vins. ❤️

Servi uniquement le soir.

## NOS TAPAS GOURMANDS

Des assiettes à partager... ou pas !

**Le foie gras de canard «IGP Sud Ouest»** 12€  
(25gr) Mi-cuit, focaccia et fruits d'été.

**L'huître de la Famille Causse**  
la pièce : 2€50 / les 6 : 12€50 / les 12 : 20€

**Le Chèvre** 5€  
Chaud, croustillant et châtaignes.

**Les Caillettes** 5€  
Tièdes, pain croustillant.

**Chorizo Ibérique Bellota** 6€  
(50gr) Nourri aux glands.

**Le Thon rouge** 11€  
(100gr) Tataki.

**Burrata à partager** 10€  
Focaccia.

**Cassolette de Moules** 8€  
Tomate confite, basilic, olive, câpre, oignon rouge.

## NOS INCONTOURNABLES

**Le Pad Thai Poulet «Français» mariné citron gingembre** 18€ ou **Thon rouge mariné saté** 24€  
Nouilles de riz sautées aux légumes wok, coriandre, cacahuètes, cebettes, combava, soja gourmand.

**Le Bur-cos «Cévenol»** 20€  
Hâché de boeuf de Lozère race «Aubrac» BIO, mayonnaise aux cèpes, tacos chèvre / miel de châtaigner, frites maison et salade verte.

**Le Burger Black Pearl** 22€  
Thon rouge tataki, wok de légumes, saté, pain noir et frites maison.

**Salade Cévenole** 17€  
Tacos chèvre / châtaignes, miel de châtaigners, caillettes tièdes, châtaignes grillées et salade composée de saison.

**Salade César** 17€  
Poulet "Français" cornflakes, bacon, oeuf, anchois, croutons, parmesan, sauce césar.

**Le Power Bowl «Français» mariné citron gingembre** 18€ ou **Thon rouge mariné saté** 24€  
Sur une base de quinoa rouge, légumes et fruits de saison, fruits secs ++, vinaigrette «boost».

## NOS PLATS

**Pasta frutti di mare** 26€  
"Gambas, moules, calamar".

**Pluma de cochon "Français"** 24€  
Pagaille de maïs, jus cajun et frites maison

**Le filet de boeuf "Lozère Bio" (+6€ menu)** 35€  
Rossini, légumes de saison et frites maison.

**Thon rouge planché** 24€  
Aubergine et piquillos.

**Tartare des Pouilles "boeuf Lozère"** 23€  
Burrata, tomate confite, basilic, taggiasche, câpre, oignon rouge.

**Homard, cigale de mer, langouste, gambas U10** €  
Sur commande, garniture aux choix

**Aiguillettes et coeurs de canard "IGP Sud Ouest"** 24€  
Houmous, condiment amande / abricot, frites maison.

**Viande sélectionnée à griller** €

## NOS DESSERTS MAISON & GLACES

**Le dessert du jour** 6€

**La tarte «Mojito» Meringuée** 8€50  
Citron vert et soupçon de menthe, pipette de Rhûm.

**Fougasse d'Aigues-morte «Bakvala»** 8€50  
Pistache en deux textures.

**Les Fraises de Pays** 8€50  
Pavlova, crémeux Fontainbleau.

**Le Chocolat** 8€50  
En 3 textures.

**Café, thé ou Get gourmand** 9€50  
Assortiment de desserts.

**Fromage de chèvre fermier** 4€50

**Notre crassier comme un mont blanc** 7€  
3 boules de vanille, crème de marron «Valade», chantilly.

**Irish Coffee** 7€  
3 boules de café, Bailey's, chantilly.

**Chouchou** 7€  
3 boules de vanille, caramel beurre salé, chouchou.

**Glaces et Sorbets** 2€ la boule  
Glaces : vanille, chocolat, pistache, noix de coco,  
menthe choco, café, caramel, citron.

## LE MENU ENFANT 13€

1 plat au choix + 1 dessert au choix (1 sirop offert)

Hâché de boeuf de Lozère race «Aubrac» (100gr) ou Poulet "Français" croustillant ou Cheeseburger (100gr) accompagné de frites maison.

\*\*\*  
2 boules de glace / Compote de pommes «Pom'potes»